



SPÉCIFICATIONS PRODUIT FINI

BETTERAVES ROUGES SOUS-VIDE
BTG CUBES 2.5 kg

SPF-BTG-007

du 18.02.2026

Page 1 / 2



Betteraves rouges épluchées cuites, coupées en cubes, conditionnées et stérilisées sous vide en sachets de 2.5 kg

COMPOSITION : Betterave rouge

Sans conservateurs, sans additifs, sans sel ajouté

Sans OGM, sans traitements ionisants avant ou après transformation

Sans allergènes reconnus (selon Annexe II du Règlement UE N°1169/2011)

ORIGINE : France + autres pays de l'U.E. selon contraintes d'approvisionnement

POIDS DU SACHET : 2.5 kg net au remplissage, sans ajout de jus

CARACTÉRISTIQUES

- **PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES :**
- **Couleur :** Rouge carmin foncé, homogène
 - **Odeur / Saveur :** Sucrée / Typique betterave
 - **Texture :** Tendre / Fondante



- **DONNÉES NUTRITIONNELLES :** Table de composition nutritionnelle des aliments CIQUAL 2020 (source : ANSES)

Valeurs moyennes pour 100 g							
Energie	Matières grasses	dont acides gras saturés	Glucides	dont sucres	Fibres	Protéines	Sel*
180 kJ / 43 kcal	0.4 g	0.2 g	7.1 g	6.7 g	2.5 g	1.4 g	0.23 g

* la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement

➤ CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES :

CRITÈRES	CIBLE	TOLÉRANCE
Dimensions des cubes	12.7 x 12.7 x 12.7 mm	
Défauts (taches, lésions, peau)	Absence	8 défauts / sachet (4 défauts mineurs et 4 défauts majeurs)
Corps étrangers (métal, plastique, bois, pierre, insecte, ...)	Absence	
Résidus de pesticides Métaux lourds (plomb, cadmium)	Conforme à la réglementation française et européenne en vigueur	

- **CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES :** Stabilité microbiologique du produit à température ambiante conformément à la norme NF V 08-408 – 10/97

- **CONSERVATION :** Date de Durabilité Minimale (DDM) = 4 mois après transformation

Durée de vie résiduelle à la livraison = 2/3 de la DDM

Conserver dans un endroit frais et sec de préférence

Après ouverture, conserver entre 0°C et 4°C et consommer dans les 3 jours

- **UTILISATION PRÉVUE :** Produit de 5^{ème} gamme prêt à l'emploi, généralement utilisé assaisonné



SPÉCIFICATIONS PRODUIT FINI

BETTERAVES ROUGES SOUS-VIDE
BTG CUBES 2.5 kg

SPF-BTG-007

du 18.02.2026

Page 2 / 2

CONDITIONNEMENT

➤ **PRÉEMBALLAGE** : Films thermoformés et soudés après mise sous vide conformes à la réglementation européenne en vigueur relative aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, notamment R (CE) 1935/2004. Afin de ne pas endommager le produit et/ou percer le film, éviter toute manipulation inappropriée (choc, frottement, ...)

➤ **MARQUAGE SACHET** : Marquage en ligne avec numéro de lot (Quantième de fabrication + Code fournisseur), DDM et heure de fabrication

➤ **COLISAGE** :

COLISAGE	COLIS	POIDS NET COLIS	PALETTISATION	POIDS TOTAL PALETTE*
108 COLIS DE 4 SACHETS	Carton fermé écru 390 x 240 x 164 mm	10 kg	12 cartons sur 9 couches soit 108 cartons sur palette 1000 x 1200 avec cornières + cerclage	1165 kg

* Poids donné à titre indicatif (calculé à partir du poids nominal du produit)

➤ **MARQUAGE COLIS** : Marquage en ligne avec numéro de lot (Quantième de fabrication + Code fournisseur), DDM et heure de colisage